

**TRATTORIA  
L'ANGOLO BY**



*Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst.*

## *Antipasti*

<b>Bruschetta</b> geröstetes ital. Brot mit marinierten Tomaten und Basilikum	<b>8€</b>
<b>Carpaccio</b> Hauchdünne Rinderscheiben mit Rucola und Parmesan	<b>12€</b>
<b>Vitello Tonnato</b> dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	<b>12€</b>
<b>Fritto Misto</b> Frittierte Platte mit Calamari, Baby Sepia und Scampi	<b>15€</b>
<b>Gamberi Aglio e olio</b> 4 große Gambas in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	<b>20€</b>
<b>Antipasto Misto</b> gemischte Antipasti-Platte ab 2 Personen	<b>30€</b>

## *Insalata*

Mista 6€  
gemischter Buntsalat

Caprese 12€  
Tomate mit Mozzarella

Brindisi 14€  
Burrata mit Tomate und Rucola

Gargano 16€  
gem. Buntsalat mit Gambas, Pinienkerne und Granatapfel

## *Zupa*

Pomodoro 6€  
Tomatensuppe

# Pizza

Pizza Panne mit Olivenöl und Knoblauch	6€
Margherita	10€
Funghi	11€
Prosciutto ital. Kochschinken	12€
Tonno mit Zwiebeln	12€
Calabrese ital. Salami (scharf)	13€
Verdure Zucchini, Aubergine und Babyspinat	13€
Lecce Oliven, Schinken, Champignon, Knoblauch und scharfe Peperoni	14€
Quattro Stagioni 4 Jahreszeiten: Artischocke, Champignon, Oliven und Schinken	14€
Polignano a Mare Paprika, Salami, Kapern und Zwiebel	14€
Taranto Gorgonzola, Babyspinat, Birne, Walnuss und Honig	15€
Brindisi Burrata, Pistazienpesto, Mortadella	15€
Monopoli Rucola, Parmaschinken, Cherrytomate und Parmesan	15€

\*unsere Pizzen werden alle mit Fior di Latte (Mozzarella) belegt

\*individuelle Belegwünsche werden mit einem Aufpreis von 1,50€ berechnet.

## Pasta

Spaghetti Arrabiata	12€
Spaghetti Bolognese	13€
Lasagne	13€
Strozzapreti Puttanesca Frische Pasta mit Oliven, Kapern, Oregano, Knoblauch in Tomatensauce	15€
Mezzelune gefüllte Teigtaschen serviert mit Rucola, Büffelmozzarella und Cherrytomaten	16€
Gnocchi mit Gorgonzola, Walnuss, Birne und Honig	17€
Gnocchi mit frischer Tomatensauce und Burrata	17€
Tagliatelle Salmone hausgemachte Tagliatelle mit Lachs und Cherrytomaten in Weißweinsauce	18€
Spaghettti Cabonara auf Carpaccio	19€
Paccheri mit Rinderfiletstreifen in Tomatensauce	19€
Paccheri mit Rinderbolognese und Burrata	19€
Hausgemachte Tagliatelle mit Gamberi in Weißweinsauce	20€
Ravioli in Buttersalbeisauce mit frisch geriebenem Trüffel	20€

## **CARNE**

Scaloppine al vino bianco Hauchdünne Kalbsscheiben mit Weißweinsauce mit Kartoffeln und Salat	25€
Filetto alla griglia Rinderfiletscheiben vom Grill mit Kartoffeln und Salat	32€

## **Dolci**

Tartufo ital. Eis mit -Schokolade -Pistazie	6€
Tiramisu	6€
Pana cotta	6€
Mousse al cioccolato	6€
Tris di Dolce Trio mit Tiramisu, Pana cotta und Mousse al cioccolato	15€

**Buon Appetito !**

## Getränke

Cola 0,2 zero & light	3€
Vio Schorle 0,3 (Apfel, Zitrone-Limette, Johannisbeere, Rhababer)	3,50€
Fassbrause Zitrone	3,50€
Aperitiv ohne Alkohol mit Zitrone und Limette	5€
San Pellegrino mit Kohlensäure Aqua Panna ohne Kohlensäure	
0,2	2,50€
0,75	6€

## Heißgetränke

Espresso	2€
Kaffee	3€
Heiße Schokolade	3€
Cappuccino	3€
Latte Macchiato	3€
frischer Minztee	3€
div. Teesorten	3€

# Alkoholische Getränke

Chianti Rotwein, trocken 0,2	6€
Pinot Grigio Weißwein, trocken 0,2	6€
Lambrusco Rotwein, süßlich 0,2	6€
Scaia Weißwein, Chardonnay, trocken 0,2	8€
0,75	29€
Lugana Weißwein, trocken 0,2	9€
0,75	33€
Primitivo Rotwein, trocken 0,2	8€
0,75	29€
Moretti, ital. Bier 0,33	3,50€
Limoncello 2cl	3€
Ramazzotti 2cl	4€
Averna 2cl	4€
Baileys 2cl	4€
Grappa 2cl	5€
Lillet wild berry	6€
Aperol Spritz	6€
Ramazzotti Rosato	6€
Limoncello Spritz	6€

